

# WEIHNACHTEN

## IM HOTEL SEDARTIS

24. – 26. Dezember 2024

Tatar vom Lachs serviert mit Brioche-Toast und Butter,  
begleitet von einem kleinen Salat

*Salmon tartare served with brioche toast and butter, accompanied by a small salad*

CHF 29



Waldpilzcrèmesuppe mit gerösteten Baumnüssen,  
Petersilienwurzelchips und Kräuteröl

*Forest mushroom cream soup with roasted walnuts, parsley root chips and herb oil*

CHF 14



Schweizer Rindsfilet mit Whiskysauce serviert mit Kartoffel-Ring,  
Duett vom Broccoli und karamellisierten Babyzwiebeln

*Swiss Beef fillet with whisky sauce, served with a potato ring, a duet of broccoli, and caramelized baby onions*

CHF 58

oder

Handgefertigte Trüffel-Agnolotti mit Salbei-Ricotta-Espuma,  
schwarzem Trüffel aus der Region und Grana Padano

*Handmade truffle agnolotti with sage-ricotta espuma, local black truffle, and Grana Padano*

CHF 32



Zimt-Panna cotta mit Mandelküchlein und Apfel

*Cinnamon panna cotta with almond cake and apple*

CHF 14

**3-Gang Menu**  
(ohne Suppe)

Vegetarisch  
CHF 89.00 | CHF 69.00

**4-Gang Menu**

CHF 105.00 | CHF 85.00